ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

мясные салаты и закуски

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге мы собрали для вас самые лучшие рецепты мясных салатов и закусок. Они помогут разнообразить ежедневный рацион ваших домочадцев и станут отличными помощниками в составлении праздничного меню. Все блюда просты в приготовлении, обладают прекрасными вкусовыми качествами и состоят из натуральных, полезных ингредиентов.

- Мясные салаты и закуски
  - Салаты
    - Салат «Дары природы»
    - Салат «Ярославна»
    - Салат «Бон вояж»
    - Овощной салат «Будь здоров»
    - Комбинированный салат по-болгарски
    - Салат «К ужину»
    - Салат «Цюрих»
    - Салат «Фантазия»
    - Салат «Виват, король!»
    - Салат «Влашский»
    - Салат «Датский»
    - Салат мясной по-французски
    - Салат мясной
    - Салат «Утро»
    - Салат «Богатырь»
    - Салат по-узбекски
    - Салат «Шедевр»
    - Салат «Желание»
    - Винегрет мясной «Ассорти»
    - Салат «Витязь»
    - Салат «Сан-Ремо»
    - Комбинированный салат «Мечта миллионера»
    - Комбинированный салат «Банкетный»
    - Салат «Оригинальный»
    - Салат овощной «Солнце юга»
    - Салат по-деревенски
    - Салат с кроликом «Звездопад»
    - Салат «Ласточкино гнездо»
    - Салат из языка
    - Салат «Славянский»
    - Салат «Фигаро» по-итальянски
    - Салат из редиса с печенкой

- Салат «Объедение»
- Салат «Петушок-гребешок»
- Салат «Завтрак эквилибриста»
- Салат «Тоска»
- Салат «Млечный Путь»
- Неаполитанский салат
- Салат «Для милых дам»
- Салат «Приморье»
- Салат «Экстаз»
- Салат «Киевский»
- Салат «Спутник»
- Комбинированный салат «Осенний вальс»
- Салат с цыпленком
- Салат «Фея»
- Салат по-домашнему
- Салат «Русская красавица»
- Испанский салат
- Салат «Райское удовольствие»
- Салат «Самурай»
- Салат «Кубанский»
- Салат картофельный «На здоровье»

○ Закуски
- Мексиканский микст
- Новогодние «Фунтики»
- Ветчина с зеленью «На скорую руку»
- Закуска «Мечта»
- Праздничная закусочка из курицы
- Горячий салат из курицы «Деликатесный»
- Закуска «Ямщицкая»
- Пикантная закуска из говядины
- Эстонская свадебная закуска
- Куриные рулетики «Экспромт»
- Гусиная шейка «Савой»
- Классическое куриное сациви
- Фаршированная курица «Ля Рошель»
- Курица по-бургундски
- Говядина фаршированная по-армянски
- Новогодний рулет из телячьей грудинки
- Рулеты «Праздничные»
- Рулет «Печеночный»
- Рулет «Гамбургский»
- Рулет «Сидней»
- Рулет «Мехико»
- Рулет «Чудесный»

- Рулеты «Заливные»
- Рулет «Сибирский»
- «Летняя сказка холодной зимой»
- Жареная свинина «Челси»
- Рулет «Сказки венского леса»
- «Средиземноморский» рулет
- Классический печеночный паштет
- Паштет по-страсбургски
- Паштет «Гасконский» из телячьей и свиной печени
- Мясное ассорти «Любимое»
- Рождественский рулет из говядины с черносливом
- Баранина «Маренго»
- Рождественские медальоны
- Фаршированная утка на Рождество
- Паштет из печени, запеченный в сладком перце
- Королевский рулет из печени
- Новогодний галантин из курицы
- Заливное из гусиной печенки
- Заливная говядина по-русски
- Заливной поросенок по-русски
- Холодец из свиной головы по-романовски
- Традиционный русский студень графа Шувалова

Мясные салаты и закуски
Составитель Сергей Павлович Кашин

Салаты

Салат «Дары природы»

Ингредиенты

500 г картофеля, 200 г ветчины, 100 г зеленого горошка (консервированного), 100 г огурцов (соленых), 2 яйца, 50 г моркови, 150 г майонеза, 25 г зеленого салата, 25 г зелени петрушки или укропа, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь, очищенные, отваренные и охлажденные, яйца, сваренные вкрутую, огурцы, ветчину нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, майонез, посолить и перемешать. Выложить в салатницу, украсить листьями зеленого салата, ломтиками ветчины, кружочками огурца и яйца, посыпать зеленью.

Салат «Ярославна»

Ингредиенты

150 г ветчины, 100 г огурцов, 100 г помидоров, 100 г яблок, 100 г белокочанной капусты, 100 г картофеля, 150 г майонеза, 40 г клюквы, зелень петрушки.

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожицы, удалить семенную коробочку. Картофель отварить в мундире, очистить. Ветчину, картофель, яблоки, свежие огурцы, капусту нашинковать соломкой. Помидоры нарезать кружочками. Все продукты уложить слоями в стеклянную салатницу, полить майонезом, украсить огурцами, помидорами, яблоками, зеленью, клюквой.

Салат «Бон вояж»

Ингредиенты

150 г ветчины, 150 г грибов (любых, соленых), 80 г картофеля, 80 г огурцов, 60 г растительного масла, 60 г кукурузы (консервированной), 1 луковица, 20 г зеленого салата, 1 яйцо, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Отварной картофель, огурцы, репчатый лук, ветчину и яйцо нарезать ломтиками. Огурцы перемешать с солью и выдержать 1 час. Кукурузу отцедить. Грибы перебрать, крупные нарезать. Все продукты (кроме грибов) заправить растительным маслом и перцем и выложить в салатник. Мелкие грибы воткнуть в салат, резаные разложить горками. Украсить блюдо листьями салата и зеленью.

Овощной салат «Будь здоров»

Ингредиенты

150 г ветчины, 100 г огурцов, 100 г помидоров, 100 г редиса, 100 г сладкого 100 г перца, 100 г кресс-салата, 100 г салатной заправки, 40 г репчатого лука, 40 г маслин, тмин.

Способ приготовления

Красный и зеленый перец, сладкий салатный лук, редис, помидоры и огурцы нарезать кружочками, ветчину — брусочками. Маслины очистить от косточек. Подготовленные продукты перемешать и выложить в стеклянный или хрустальный салатник. Заправку смешать с тмином и подать отдельно.

Комбинированный салат по-болгарски

Ингредиенты

1 кг картофеля, 500 г моркови, 1 банка горошка (консервированного), 7–8 огурчиков (соленых), 200 г ветчины, колбасы или жареного мяса (любого), 3 яйца, 450 г растительного масла, 2 лимона (или разведенная лимонная кислота), 1 столовая ложка горчицы, черный перец, маслины, соль.

Способ приготовления

Очищенный картофель нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде, после чего выложить в дуршлаг. Затем картофель смешать с отцеженным горошком и отварной морковью, солеными огурчиками, ветчиной или колбасой, нарезав все кубиками. Смесь выдержать в холодном месте. Приготовить майонез из яичных желтков и растительного масла и разделить его на две части. Одну часть заправить горчицей, черным перцем и лимонным соком по вкусу, развести картофельным отваром и осторожно прибавить к нарезанным овощам. Салат распределить на порции, украсить каждую порцию подкисленным и посоленным по вкусу майонезом (другой частью), маслинами без косточек, кружочками лимона и веточками петрушки.

Салат «К ужину»

Ингредиенты

1 кочан зеленого салата (крупный, свежего), 200 г сыра (любого), 150 г ветчины (или копченой грудинки), 4–5 помидоров, 1 огурец (небольшой), 1 луковица, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, $^1/_2$ чайной ложки горчицы, петрушка, соль.

Способ приготовления

Листья зеленого салата нарезать тонкими полосками, а остальные продукты кубиками. Хорошо размешать и заправить приготовленной предварительно заправкой из растительного масла, горчицы, уксуса с добавлением соли. Смесь снова размешать и распределить на порции; каждую порцию посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Салат «Цюрих»

Ингредиенты

100 г ветчины, 150 г риса, 100 г помидоров, 60 г сыра, 60 г майонеза, 30 г маслин, 30 г зеленого салата, 2 яйца, зелень, горчица.

Способ приготовления

Рис отварить и охладить. Ветчину и сыр нарезать солом кой, помидоры — кубиками. Все компоненты перемешать, добавив $^2/_3$ части майонеза или горчицу, выложить горкой в салатник на листья салата, полить оставшимся майонезом и украсить маслинами, яйцом и зеленью.

Салат «Фантазия»

Ингредиенты

50 г вареной колбасы, 50 г ветчины, 600 г картофеля, 1 луковица, 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 огурца (маринованных), 1 столовая ложка майонеза (разбавленного соком лимона), растительное масло, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Отварить картофель в кожуре, остудить, очистить, нарезать кубиками. Добавить ветчину, колбасу, лук, нарезанные тонкими ломтиками, крупно нарезанные яйца с огурцами.

Заправить небольшим количеством растительного масла, солью, перцем. Все выложить в салатник, добавить майонез, тщательно перемешать, поставить на 1 час в холодильник.

Салат «Виват, король!»

Ингредиенты

1/2 стакана отварного риса, 100 г зеленого горошка, 50 г ветчины, зелень петрушки, майонез, черный молотый перец, соль.

Для украшения:

листья зеленого салата, помидоры.

Способ приготовления

Тщательно перемешать рис с отварным зеленым горошком, мелко нарезанной ветчиной, заправить солью, перцем, мелко нарезанной зеленью петрушки, майонезом. Украсить листьями салата и кружочками помидоров.

Салат «Влашский»

Ингредиенты

100 г ветчины, 130 г мяса, 30 г яблок, 50 г картофеля, 40 г огурцов, 20 г зеленого горошка, 1 яйцо, 50 г майонеза, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Ветчину, вырезку, отварной картофель, яблоки, соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, нашинковать соломкой, заправить майонезом, выложить в салатницу, украсить вареным яйцом, зеленым горошком, огурцом и зеленью петрушки.

Салат «Датский»

Ингредиенты

200 г макарон, 1 кочан цветной капусты (небольшой), 1 корень сельдерея (маленький), 2 морковки (среднего размера), 200 г ветчины или копченой колбасы, 2 столовые ложки уксуса или разведенной лимонной кислоты, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, 3 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Макароны разломать на небольшие кусочки и сварить в подсоленной воде. Подготовленную цветную капусту разделить на кочешки. Морковь и сельдерей нарезать тонкой соломкой. Все эти овощи сварить в слегка подсоленной воде (но не переваривать!), откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Охлажденные овощи и макароны, нарезанную ветчину или колбасу сложить в миску и осторожно перемешать, чтобы не размять кочешки капусты. Взбить вилкой в отдельной посуде уксус, растительное масло и горчицу. Заправить салат этой смесью и майонезом.

Салат мясной по-французски

Ингредиенты

250 г мяса (любого, вареного), 400 г картофеля (сваренного в мундире), 400 г помидоров, 1 яйцо (сваренное вкрутую).

Для заправки:

2 желтка (сваренных вкрутую), 1/2 чайной ложки сухой горчицы, 3/4 чайной ложки соли, ¼ чайной ложки молотого черного перца, 2 чайные ложки мелко рубленного репчатого лука, 2 чайные ложки мелко нарезанной зелени укропа, 2 чайные ложки мелко нарезанных каперсов, 1/2 стакана уксуса (или разведенной лимонной кислоты), 3/4 стакана растительного масла.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Так же нарезать вареное мясо и помидоры. В салатник положить ровным слоем помидоры, посолить и поперчить их. Сверху положить слой мяса, на него — слой картофеля, также поперчить и посолить. Полить заправкой и украсить яйцом, разрезанным на четыре части.

Приготовление заправки. Яичные желтки протереть через сито, смешать с сухой горчицей, солью, перцем, луком, зеленью укропа и каперсами (маринованными или солеными бутонами настурции). Залить смесью уксуса и растительного масла, хорошо взбитой в отдельной посуде. Перемешать.

Салат мясной

Ингредиенты

300 г говядины (отварной), 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки уксуса, черный молотый перец, соль.

Для соуса:

горчица, кусочки анчоусов (очищенные от костей).

Для украшения:

яйца (сваренные вкрутую), огурцы (маринованные).

Способ приготовления

Мясо нарезать очень тонкими ломтиками. Приготовить маринад из растительного масла, уксуса, соли, перца, опустить в него мясо на 2 часа, процедить. Выложить мясо на блюдо, украсить ломтиками яиц и огурцов. Соус подать отдельно.

Салат «Утро»

Ингредиенты

200 г говядины (отварной), 500 г квашеной капусты, 50 г репчатого лука, 60 г растительного масла, зелень.

Способ приготовления

Капусту мелко порубить, лук мелко нарезать. Часть говядины нарезать кубиками. Все продукты перемешать, заправить маслом. Готовый салат выложить на тарелку горкой, украсить ломтиками оставшейся говядины, посыпать зеленью.

Салат «Богатырь»

Ингредиенты

200 г свинины, 150 г картофеля, 100 г помидоров, 100 г огурцов, 100 г моркови, 100 г квашеной капусты, 150 г сметаны, 1 яйцо, 50 г зеленого горошка (консервированного), 80 г чернослива, 10 г сахара, зеленый лук, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь, сваренные в кожуре, охладить, очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук, укроп и квашеную капусту мелко нашинковать. Помидоры и огурцы нарезать ломтиками или дольками. Вареное мясо — небольшими тонкими дольками. Подготовленные продукты соединить, положить половину нормы сметаны, соль, сахар и перец, перемешать, уложить в салатницу горкой. В центре горки сделать небольшое углубление, в которое поместить разрезанное дольками вареное яйцо, полить оставшейся сметаной, украсить сверху и по бокам тушеным черносливом, зеленым горошком, луком, морковью.

Салат по-узбекски

Ингредиенты

200 г мяса (любого, отварного), 400 г помидоров, 200 г огурцов, 200 г репчатого лука, $^1/_2$ стакана риса (отварного), 200 г сметаны, зелень (любой), перец, соль.

Способ приготовления

Нарезать тонкими кружками лук, помидоры, огурцы, отварить рис, нашинковать крупной соломкой отварное мясо. Добавить по вкусу соль, перец, сметану или майонез, перемешать. Затем уложить горкой в салатник и украсить зеленью. Отварное мясо можно заменить сосисками или обезжиренной колбасой.

Салат «Шедевр»

Ингредиенты

300 г мяса (любого, отварного), 2 морковеи, $^1/_2$ корня сельдерея, 10–12 грибов (любых), 1 помидор, 1 кусок копченой колбасы, $^1/_2$ стакана майонеза, 2–3 яйца (сваренных вкрутую), 500 г макарон, 2 столовые ложки растительного масла, 3–4 столовые ложки натертого сыра (любого), лимонный сок, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Очищенную морковь, сельдерей и грибы нарезать кубиками, отварить в слегка подсоленной воде, добавив растительного масла, затем воду слить, а овощи охладить. Мясо нарезать кубиками и посыпать черным перцем. Майонез развести овощным отваром (одной частью), заправить по вкусу лимонным соком и посолить. Соединить соус (половину количества) с нарезанными овощами, макаронами и мясом. Затем распределить салат на порции, залить разведенным майонезом (не размешивая с продуктами), украсить помидорами и яйцами, нарезанными кружочками, и посыпать натертым сыром.

Салат «Желание»

Ингредиенты

250 г шампиньонов, 300 г мяса, 1 луковица, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка горчицы, перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленные шампиньоны нарезать пластинками, потушить, соединить с нарезанным вареным мясом, добавить мелко нашинкованный лук, горчицу, лимонный сок, посолить, поперчить.

Винегрет мясной «Ассорти»

Ингредиенты

200 г мяса (любого, вареного), 200 г ветчины, 150 г огурцов (соленых), 100 г картофеля (вареного), 50 г свеклы (вареной), 100 г моркови (вареной), 1 банка майонеза, зелень (любая).

Способ приготовления

Отваренную со специями и охлажденную нежирную говядину и ветчину без жира нарезать мелкими ломтиками. Соленые огурцы, сваренные и очищенные картофель, свеклу, морковь также нарезать ломтиками и соединить с мясными продуктами. Заправить все майонезом, выложить в салатник или тарелку горкой и украсить мелко нарезанной зеленью и, если есть, моченой брусникой и мочеными и маринованными яблоками.

При желании можно сделать бордюр из мелко нарезанных свеклы, моркови, зелени, чередуя их.

Салат «Витязь»

Ингредиенты

100 г говядины (жареной), 50 г ветчины куском, 2–3 огурца (маринованных), 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка петрушки, лимонный сок, соль.

Для украшения:

1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 помидор.

Способ приготовления

Нарезать полосками мясо, ветчину, огурцы, добавить майонез, перемешать с соком лимона и мелко нарезанной петрушкой.

Выложить на блюдо, украсить кружочками яйца и помидора.

Салат «Сан-Ремо»

Ингредиенты

300 г картофеля, 200 г говядины (жареной), 100 г огурцов (соленых), 2 яйца, 1 морковка, 2 столовые ложки зеленого горошка (консервированного), 1 яблоко, 200 г майонеза, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Вареный картофель и морковь, огурцы, очищенные от кожицы, яблоко нарезать тонкими ломтиками. Добавить нарезанное кубиками жареное мясо, горошек, перец. Заправить салат сметаной и майонезом, посолить, тщательно перемешать, выложить горкой в салатницу, украсить ломтиками жареного мяса, яблока и кружочками вареного яйца.

Комбинированный салат «Мечта миллионера»

Ингредиенты

250 г говядины (жирной, жареной), 1 кг картофеля, 600 г моркови, 500 г зеленого горошка (консервированного), 800 г огурцов (соленых), 3 яйца, 20 г растительного масла, 50 г майонеза, 2 столовые ложки разведенной лимонной кислоты, зелень петрушки, ягоды черешни или вишни (без косточек), соль.

Способ приготовления

Очищенный картофель нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде, после чего выложить в дуршлаг. Затем картофель смешать с отцеженным горошком и отварной морковью, солеными огурцами, жареным мясом (можно заменить колбасой или ветчиной), нарезав их кубиками. Смесь выдержать в холодном месте. Майонез, предназначенный для салата, разделить на две части. Одну часть заправить горчицей, черным перцем и разведенной лимонной кислотой по вкусу, развести картофельным отваром и осторожно прибавить к нарезанным овощам. Салат распределить на порции, украсить каждую порцию второй частью майонеза, черешней без косточек или вишней, петрушкой.

Комбинированный салат «Банкетный»

Ингредиенты

300 г говядины (жареной), 1 кг картофеля, 300 г моркови, 500 г зеленого горошка (консервированного), 300 г свеклы (печеной), 4 яйца, $^{3}/_{4}$ стакана растительного масла, 1 стакан майонеза, 100 г репчатого лука, 400 г огурцов (соленых), 1 чайная ложка тмина, 1 столовая ложка горчицы, 300 г помидоров, черешня (без косточек), соль.

Способ приготовления

Картофель, нарезанный кубиками, отварить в подсоленной воде, ароматизированной тмином. Морковь, нарезанную кубиками, отварить в подсоленной воде, добавив 1 столовую ложку растительного масла.

Нашинковать лук, слегка посолить и растереть рукой, затем прибавить к нему $^{1}/_{3}$ часть картофеля. Смесь выложить в глубокий салатник и залить 3 столовыми ложками растительного масла. Последовательно прибавить горошек, смешанный с оставшимися $^{2}/_{3}$ картофеля, и нарезанные кубиками соленые огурцы, морковь, свеклу и мясо. Половину майонеза развести частью картофельного отвара, заправить разведенной лимонной кислотой и посолить. Залить приготовленный салат, затем распределить на порции и каждую порцию украсить оставшимся количеством майонеза, заправленного разведенной лимонной кислотой, дольками помидоров, сваренных вкрутую яиц, ягодами черешни или вишни и петрушкой.

Салат «Оригинальный»

Ингредиенты

200 г зелени (любой), 300 г корней сельдерея, $^1/_4$ стакана нарубленного мяса (любого, поджаренного), $^1/_4$ стакана грибов (любых, поджаренных), 200 г картофеля (вареного), 200 г свеклы (вареной), 200 г майонеза, $^1/_2$ чайной ложки сухой горчицы, 3 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 120 г растительного масла, зелень петрушки.

Способ приготовления

Горчицу, уксус и растительное масло хорошенько взбивают. Корни сельдерея моют, очищают и мелко рубят вместе с зеленью. Заливают сельдерей заправкой и выдерживают в течение часа. Затем добавляют нарезанные тонкой полоской поджаренные или отваренные грибы, рубленое жареное мясо (или колбасу, ветчину), майонез и все вместе осторожно перемешивают. Укладывают на блюдо, украшают кусочками картофеля, свеклы, зелени петрушки, поливают майонезом.

Салат овощной «Солнце юга»

Ингредиенты

250 г макарон, 250–300 г телятины (холодной, жареной) или свинины (холодной, жареной, нежирной), 250 г грибов (маринованных), 8 помидоров (небольших, спелых), $^1/_2$ огурца, 1–2 столовые ложки мелко нарезанного лука (из соленья), 4 столовые ложки растительного масла, сок 1 лимона, лук-порей, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и отцедить. Мясо, грибы и помидоры нарезать кубиками, а огурец — кружочками. Прибавить отцеженные макароны, нарезанные кусочками длиной 4–5 см. Все осторожно перемешать и выложить в салатник. Приготовить заправку из растительного масла, лимонного сока, черного перца с добавлением соли и залить салат. Сверху посыпать мелко нарезанным луком-пореем. Салат выдержать $^1/_2$ часа и подать. По желанию, можно дополнительно посыпать мелко нарезанной петрушкой или накрошенной брынзой.

Салат по-деревенски

Ингредиенты

500 г зеленого салата, 100 г грудинки (копченой, нарезанной кубиками), 1 столовая ложка растительного масла, 2 яйца (сваренных вкрутую), 1 столовая ложка уксуса, немного зелени петрушки и базилика, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Очистить, промыть, обсушить зеленый салат, нарезать его, положить в салатник, добавить кубики грудинки, обжаренные в растительном масле, и размельченные яйца. Заправить солью, перцем, петрушкой, базиликом, уксусом, тщательно перемешать.

Салат с кроликом «Звездопад»

Ингредиенты

200 г мяса кролика, 120 г огурцов (свежих или соленых), 2 яйца, 100 г картофеля, 80 г майонеза, 80 г сметаны, 20 г соуса «Кубанский», 40 г грибов (маринованных), 40 г зеленого горошка (консервированного), 3 дольки чеснока, 50 г зеленого лука, помидоры, топленое масло, зелень петрушки, листья зеленого салата, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленного кролика натереть солью, сахаром, перцем, чесноком. Обжарить тщательно до румяной корочки в большом количестве топленого масла. Одновременно поставить варить картофель в мундире, еще теплым очистить, нарезать кубиками. Грибы, огурцы, яйца вкрутую, зеленый лук и листья салата мелко нашинковать и соединить с остуженным, освобожденным от костей мясом. Досолить, добавить черный молотый перец, заправить сметаной, майонезом и соусом «Кубанский», украсить листьями зеленого салата, веточками петрушки, помидорами, нарезанными кружочками, и зеленым горошком.

Салат «Ласточкино гнездо»

Ингредиенты

300 г мяса кролика, 2 яйца, 100 г белокочанной капусты, 60 г репчатого лука, 100 г помидоров, 30 г муки, зелень петрушки, топленое масло, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Мясо кролика пропустить через мясорубку с белокочанной капустой, зеленью петрушки и репчатым луком. Добавить черный молотый перец, посолить по вкусу и тщательно вымешать. Разделить фарш на равные части, из которых мокрыми руками сформовать шарики. В каждом из них сделать углубление и положить по половине сваренного вкрутую яйца белком кверху. Подготовленные таким образом «гнезда» уложить в сотейник и залить соусом. Посуду плотно накрыть крышкой и поставить в умеренно горячий духовой шкаф. Подать к столу охлажденными.

Приготовление соуса. В хорошо разогретом масле спассеровать муку. Сваренные помидоры протереть через сито и томатным соком развести мучную пассеровку, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и перец горошком.

Салат из языка

Ингредиенты

1 телячий или говяжий язык, 2 морковки, 3 картофелины, 1 корень сельдерея (небольшой), 1 огурец (соленый), 3 столовые ложки сока лимона, 4 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, яйца (сваренные вкрутую), соль.

Способ приготовления

Язык тщательно промыть и отварить в подсоленной воде. Вынуть из бульона, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Отдельно отварить морковь, картофель, сельдерей, нарезать кубиками, добавить нарезанный кубиками огурец.

Перемешать овощи с языком, полить соком лимона, растительным маслом, посолить, снова слегка перемешать и выложить в салатник. Посыпать мелко нарезанными зеленью петрушки и яйцами.

Салат «Славянский»

Ингредиенты

200 г говяжьего языка, 200 г белокочанной капусты, 125 г майонеза, 100 г свежих огурцов, 50 г зеленого консервированного горошка, 25 г листового салата, 3 яйца, соль, перец, лавровый лист.

Способ приготовления

Язык отварить в подсоленной воде со специями, очистить от кожи и нарезать кубиками средних размеров. Вареное яйцо и огурцы тоже нарезать. Горошек отцедить от отвара. Свежую белокочанную капусту нашинковать короткой соломкой и потереть до образования сока. Подготовленные продукты перемешать с майонезом, выложить в салатник на листья салата и украсить тертым яйцом и зеленью.

Салат «Фигаро» по-итальянски

Ингредиенты

200 г телячьего языка, 150 г свеклы, 150 г корня сельдерея, 10 г анчоусов, 40 г помидоров, 100 г майонеза, листья зеленого салата, соль.

Способ приготовления

Вареный телячий язык, припущенный сельдерей, анчоусы и зеленый салат нарезать соломкой, вареную свеклу — кружочками. Все хорошо перемешать и заправить майонезом и солью. В майонез предварительно добавить мелко рубленные, без кожицы и семян свежие помидоры.

Салат из редиса с печенкой

Ингредиенты

150 г говяжьей печенки, 300 г красного перца, 20 г животного жира, 60 г сметаны, 20 г зелени (любой), сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Редис нарезать кружочками. Печенку зачистить, нарезать мелкими кусочками, посолить, посыпать сахаром и черным молотым перцем. Обжарить в собственном соку, все время переворачивая. Затем добавить жир, подготовленный редис и обжарить все вместе в течение 10 минут. Заправить солью по вкусу, полить сметаной. Подать с зеленью петрушки. Этот салат можно приготовить и так: обжаренную печенку охладить, пропустить через мясорубку, соединить с сырым редисом, заправить солью и сметаной.

Салат «Объедение»

Ингредиенты

300 г мякоти птицы (любой, вареной), 2 яблока, 3 яйца (сваренных вкрутую), $^3/_4$ банки майонеза, зелень (любой).

Способ приготовления

Мякоть вареной курицы тонко нарезать, добавить очищенные мелко нарезанные яблоки и мелко рубленные белки яиц. Яичные желтки растереть деревянной ложкой, смешать с майонезом и этой смесью заправить салат. Украсить салат кусочками мякоти птицы или дичи, четвертинками вареных яиц и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Салат «Петушок-гребешок»

Ингредиенты

400 г мяса цыпленка, 20 г грибов (любых, сушеных), 150 г огурцов, 100 г моркови, 150 г майонеза или сметаны.

Способ приготовления

Цыпленка отварить, охладить, отделить мясо от костей, нарезать ломтиками. Сушеные грибы замочить, промыть, отварить. Отварные грибы и морковь, свежие или соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Все компоненты соединить и заправить майонезом или сметаной. Украсить «гребешком» из моркови.

Салат «Завтрак эквилибриста»

Ингредиенты

300 г мяса курицы, 200 г кабачков (консервированных), 100 г зеленого горошка (консервированного), 3 яйца, зелень (любая).

Для соуса:

50 г сметаны, 50 г майонеза, зелень укропа и петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Вареное мясо курицы, кабачки нарезать кубиками.

Вареные яйца — четвертушками. В приготовленный соус замешать мясо, кабачки и зеленый горошек. В стеклянную салатницу сначала положить дольки яйца, на них — заправленный салат, украсить кружочками яйца и зеленью.

Салат «Тоска»

Ингредиенты

250 г мяса цыпленка, 150 г корня сельдерея, 150 г грибов, 20 г каперсов, 50 г сыра, 100 г майонеза, 100 г помидоров, соль.

Способ приготовления

Нарезанно соломкой вареное филе цыпленка, сельдерей и вареные грибы, каперсы целиком и тертый сыр перемешать, заправить майонезом и посолить. Готовый салат украсить помидорами.

Салат «Млечный Путь»

Ингредиенты

200 г мяса курицы, 200 г белокочанной капусты, 100 г яблок, 50 г корня сельдерея, 50 г моркови, 50 г зеленого горошка (консервированного), 100 г сметаны, 30 г хрена в уксусе, 20 г растительного масла, сахар, соль.

Способ приготовления

Вареное филе курицы нарезать соломкой. Капусту, морковь, яблоки и сельдерей нашинковать, добавить хрен в уксусе, растительное масло, соль, сахар и горошек, все это смешать с мясом курицы. Переложить в салатницу и залить сметаной.

Неаполитанский салат

Ингредиенты

200 г мяса курицы, 2 огурца (небольших, маринованных), 1 свекла (маленькая), 1 корешок сельдерея, 1 стакан мелко нарубленных кубиков моркови (вареной), 1 стакан картофеля (вареного), 1 стакан майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Кубики мяса, свеклу, сельдерей и маринованные огурцы нарубить мелкими кубиками и смешать с морковью и картофелем. Добавить майонез, соль и перец. Все хорошо перемешать.

Салат «Для милых дам»

Ингредиенты

200 г мяса курицы, 100 г зеленого горошка, 60 г помидоров, 60 г сельдерея, 40 г сметаны, 1 яйцо, зелень.

Способ приготовления

Отварное куриное мясо, стебли сельдерея и помидоры нарезать кубиками, перемешать со сметаной и зеленым горошком, уложить горкой в салатник и украсить листьями салата, дольками яйца и зеленью.

Салат «Приморье»

Ингредиенты

200 г куриного мяса, 80 г картофеля, 60 г огурцов, 2 яйца, 20 г помидоров, 100 г фасоли, 100 г майонеза, листья зеленого салата, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Вареное мясо курицы, отварной картофель, яйца, свежие или соленые огурцы, помидоры нарезать ровными ломтиками, листики зеленого салата — соломкой. Стручки консервированной фасоли нарезать на 2–3 части каждый. Добавить майонез, соль, все хорошо размешать. Уложить в салатницу горкой, украсить ломтиками курицы, листиками салата, яйцом, огурцами, помидорами, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа.

Салат «Экстаз»

Ингредиенты

300 г риса, 1 курица (отварная), 4 желтка (сваренных вкрутую), базилик, растительное масло, уксус, несколько грибов (любых, свежих), 1 лимон, соль.

Способ приготовления

Рис отварить до рассыпчатого состояния в подсоленной воде, промыть, процедить. Приготовить соус из яичных желтков, очень мелко нарезанного базилика, растительного масла, нескольких капель уксуса и сока лимона. Соусом заправить рис, добавить грибы, отваренные в подсоленной воде и нарезанные кубиками, мясо, нарезанное кубиками, все тщательно перемешать, сверху положить несколько листиков базилика.

Салат «Киевский»

Ингредиенты

250 г куриного мяса, 500 г картофеля, 25 г муки, 100 г молока, 200 г огурцов, 5 яиц, майонез, зеленый горошек (консервированный), зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Овощи нашинковать и заправить майонезом. Из мякоти кур приготовить кнельную массу: куриное мясо пропустить через мясорубку; смешать муку и молоко и ввести при непрерывном взбивании куриный фарш; таким же образом добавить белок яйца и продолжать взбивать до состояния пышности. Полученную кнельную массу разделать на фрикадельки и отварить. В салатницу горкой положить приготовленные овощи, сверху украсить отваренными фрикадельками, зеленью, вареными яйцами.

Салат «Спутник»

Ингредиенты

200 г куриного мяса, 200 г картофеля (отварного), 200 г огурцов, 4 яйца, 150 г майонеза, зеленый горошек (консервированный), зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Овощи нарезать кубиками, смешать с вареными яйцами и майонезом. Куриное мясо пропустить через мясорубку, сделать фрикадельки и отварить их. Готовые фрикадельки соединить с овощами. Салат выложить горкой, украсить яйцом, зеленым горошком и зеленью.

Комбинированный салат «Осенний вальс»

Ингредиенты

300 г мяса цыпленка (отварного), 300 г моркови, 50 г корня сельдерея, 50 г грибов (любых, свежих), 100 г помидоров, 50 г полукопченой колбасы, $^1/_2$ стакана майонеза, 3 яйца, 500 г макарон, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сыра (любого), 2 столовые ложки разведенной лимонной кислоты, 200 г помидоров, перец, соль.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.

Очищенную морковь, сельдерей и грибы нарезать кубиками, отварить в слегка подсоленной воде, добавив растительное масло, затем воду слить и овощи охладить. Мясо нарезать кубиками и посыпать черным перцем. Майонез развести овощным отваром (одной частью), заправить по вкусу разведенной лимонной кислотой и посолить.

Соединить соус (половину количества) с нарезанными овощами, макаронами и мясом. Затем распределить салат на порции, залить разведенным майонезом (не размешивая с продуктами), украсить помидорами и яйцами, нарезанными кружочками и посыпать натертым сыром.

Салат с цыпленком

Ингредиенты

1 цыпленок (отварной), 50 г грибов (любых), 1 корень сельдерея (небольшой), 1 огурец (небольшой), майонез, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Отварить в подсоленной воде грибы с сельдереем, процедить. Грибы, мясо цыпленка и огурец мелко порезать, тщательно перемешать. Залить майонезом, посыпать перцем.

Салат «Фея»

Ингредиенты

200 г куриного мяса, 125 г огурцов (соленых), 100 г свеклы, 100 г моркови, 100 г картофеля, 100 г майонеза, 100 г зелени сельдерея, 50 г листового салата, соль, перец.

Способ приготовления

Курицу обжарить, снять филейчики и нарезать широкими пластинками. Огурцы очистить от кожи и семян. Свеклу, картофель и морковь запечь в духовом шкафу до готовности, охладить и очистить. Подготовленные продукты нарезать мелкими кубиками, сельдерей — кусочками, перемешать с майонезом, солью и перцем, выложить в салатник на листья салата и украсить пластинками филе курицы и зеленью.

Салат по-домашнему

Ингредиенты

300 г куриного мяса, 100 г макарон (отварных), 150 г грибов (любых, маринованных или соленых), 150 г помидоров, 3 яйца, 150 г майонеза, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо вареной курицы, грибы, помидоры и вареные яйца нарезать лапшой, макароны — кусочками длиной 5–6 см, зелень измельчить. Посолить, поперчить, перемешать, залить майонезом.

Салат «Русская красавица»

Ингредиенты

300 г куриного мяса, 3 яйца, 200 г ветчины, 100 г сыра, 150 г майонеза, фрукты (любые), зелень (любая).

Способ приготовления

Мясо вареной курицы, сыр, ветчину нарезать соломкой, вареные яйца измельчить. Все соединить, заправить майонезом. Украсить свежими или консервированными фруктами, зеленью.

Испанский салат

Ингредиенты

200 г мяса цыпленка (отварного или жареного), 200 г баранины (отварной или жареной), 3 стручка сладкого красного перца, 4 помидора (среднего размера), 4 яйца (сваренных вкрутую), 1 пучок зеленого лука, 2 луковицы, 1 стебель чеснока (свежего), 1 огурец (среднего размера), 1–2 пучка петрушки, томатный сок или 1–2 помидора, уксус, растительное масло, молотый сладкий красный перец, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Отдельно нарезать стручки перца — колечками, а помидоры и огурец — кружочками. Репчатый лук мелко нарезать, посолить и растереть рукой, затем положить на дно салатника.

Затем последовательно уложить перец, нарезанное и посоленное мясо, огурец, помидоры, зеленый лук и чеснок, мелко нарезанные, и мелко нарезанную и посоленную петрушку. Приготовить заправку из томатного сока, растительного масла, соли, черного и красного перца и залить ею салат. Сверху уложить нарезанные кружочками или дольками сваренные вкрутую яйца. Салат поставить на несколько минут в холодильник и затем подать.

Салат «Райское удовольствие»

Ингредиенты

150 г мяса индейки и ветчины, 100 г помидоров, 100 г огурцов, 100 г салатной заправки, 75 г листового салата, 50 г лука-порея, 50 г маслин, 3 яйца, 25 г сыра (любого), зелень (любая).

Способ приготовления

Огурцы нашинковать соломкой, посолить и дать постоять 2–3 часа. Ветчину, отварную или жареную индейку, сыр и лук нашинковать соломкой, листьев салата нарезать крупными шашечками. Подготовленные продукты полить заправкой, перемешать и выложить в салатник на листья салата. Сверху блюдо посыпать сыром, украсить яйцом, маслинами и зеленью.

Салат «Самурай»

Ингредиенты

100 г ветчины, 100 г языка (отварного), 100 г курицы (отварной), 100 г заправки салатной, 75 г огурцов (консервированных), 75 г помидоров, 50 г сладкого перца, 50 г репчатого лука, 25 г листового салата, 25 г маслин, 3 яйца, зелень (любая).

Способ приготовления

Ветчину, отварные язык и курицу нарезать пластинками, огурцы и помидоры — мелкими дольками, сладкий салатный лук — соломкой. Перец очистить от плодоножек и семян и нашинковать полукольцами. Подготовленные продукты перемешать с салатной заправкой или майонезом, выложить в салатник на листья салата и украсить вареным яйцом, маслинами без косточек и зеленью.

Салат «Кубанский»

Ингредиенты

300 г куриного мяса, 200 г картофеля, 150 г моркови, 150 г огурцов, 100 г помидоров, 50 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, 100 г зеленого горошка (консервированного), 2 яйца, 150 г сельди, $^1/_2$ головки чеснока, 50 г корня сельдерея, 50 г пастернака, 200 г майонеза, 60 г соуса «Южный», зелень петрушки, листья зеленого салата, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления салата необходимо отварить разделанную на кусочки птицу, добавив в подсоленную воду луковицу в шелухе, перец горошком, сахар, нарезанные дольками коренья пастернака и сельдерея, морковь. Мясо птицы, сваренный в мундире картофель, очищенные от кожицы и семян огурцы, помидоры, сельдь нарезать мелкими ломтиками, добавить зеленый горошек и тертый чеснок, заправить майонезом и соусом «Южный». Все перемешать, уложить в салатницу, оформить листьями салата, яйцом, сваренным вкрутую, мясом птицы.

Салат картофельный «На здоровье»

Ингредиенты

40 г птичьей печенки, 80 г репчатого лука, 500 г картофеля, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Картофель сварить в мундире, очистить и мелко нарезать вместе с жареной печенкой, залить растительным маслом, добавить соль и мелко нарезанную луковицу.

Закуски

Мексиканский микст

Ингредиенты

200 г говядины (отварной), 200 г ветчины, 200 г сладкого перца (маринованного), 90 г репчатого лука, 40 г растительного масла, уксус, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мелко нарежьте отварную говядину и ветчину, тщательно перемешайте с маринованным перцем и репчатым луком, нарезанным кольцами, и посыпьте получившуюся смесь зеленью петрушки. Заправьте соусом из растительного масла и уксуса и добавьте соль и перец по вкусу.

Новогодние «Фунтики»

Ингредиенты

500 г ветчины (вареной), 4 яйца (сваренных вкрутую), 35–40 г грибов (любых, сушеных), $^1/_2$ банки майонеза, 300 г зеленого салата.

Способ приготовления

Для приготовления начинки мелко нарежьте яйца и сушеные грибы, перемешайте и заправьте майонезом.

Ветчину нарежьте тонкими ломтиками. Каждый ломтик сверните маленьким фунтиком, то есть кулечком, положите в него начинку и оберните снизу листьями салата.

Фунтики рекомендуется выложить в стеклянную салатницу один к другому расширенной частью кверху.

Ветчина с зеленью «На скорую руку»

Ингредиенты

400—500 г ветчины, 2 столовые ложки подсолнечного или оливкового масла, горчица, листья салата или мелко нарезанная зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Ветчину нарезать тонкими ровными кусочками и аккуратно намазать готовой горчицей, посолить, поперчить. Положить в сотейник и добавить подсолнечное или оливковое масло. Запечь в духовке. Приготовленную ветчину украсить листьями салата или мелко нарезанной зеленью петрушки и подать к столу в горячем виде.

Закуска «Мечта»

Ингредиенты

350 г куриного мяса, 100 г сливочного масла, 90 г сыра (любого), 40 г сухого красного вина, 90 г майонеза, мускатный орех, клюква, зелень (любая).

Для желе:

650 г куриного бульона, 7 г желатина, 30 г майонеза, 10 г моркови, 30 г репчатого лука, корень петрушки, уксус.

Способ приготовления

Отварное мясо курицы дважды пропустить через мясорубку, смешать с размягченным сливочным маслом, тертым сыром, мускатным орехом, майонезом, желе и сухим вином. Все тщательно перемешать и взбить.

Куриное желе готовится отдельно: прозрачное и в смеси с майонезом. В формочку налить небольшой слой прозрачного желе, охладить, а затем уложить украшения из клюквы и зелени, налить слой желе с майонезом, дать ему остыть и вновь налить слой прозрачного желе. Когда желе хорошо застынет, уложить на него подготовленную взбитую массу из куриного мяса, масла, сыра и т. д. и снова залить прозрачным желе.

Праздничная закусочка из курицы

Ингредиенты

500 г куриного филе, 200 г цветных макарон, 300 г сыра (любого), 1 банка маслин, 4–5 столовых ложек майонеза.

Способ приготовления

Отварить куриное филе и нарезать кубиками. Затем отварить в курином бульоне цветные макароны. Смешать кусочки куриного филе с макаронами и добавить нарезанный кубиками сыр. Маслины (без косточек) нарезать колечками и добавить к смеси куриного мяса, сыра и макарон. Тщательно перемешать и заправить майонезом.

Горячий салат из курицы «Деликатесный»

Ингредиенты

300 г куриного филе, 300 г оливок (без косточек), 250 г зеленого горошка, 200 г сливок, 300 г шампиньонов (консервированных, немаринованных), 1 столовая ложка масла.

Способ приготовления

Куриное филе мелко нарезать и слегка обжарить в течение 5–8 минут с минимальным количеством жира, затем залить сливками и тушить при закрытой крышке 3–4 минуты, после чего добавить шампиньоны и продолжать тушить еще 4 минуты. Маслины добавить и еще через две минуты добавить зеленый горошек. Тушить еще 3 минуты, посолить. Следить за тем, чтобы горошек хорошо прогрелся, но не развалился. Предпочтительнее подавать в горячем виде как закуску.

Закуска «Ямщицкая»

Ингредиенты

400 г печени, 5–6 картофелин, 1 луковица, 200 г сметаны, 4 столовые ложки сливочного масла, огурцы (соленые), зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Печень нарезать кусочками, быстро обжарить на сильном огне, разложить в глиняные горшочки. Добавить нарезанный кубиками картофель, лук, соль, специи, сметану и запечь в духовке. Подавать с солеными огурцами и зеленью.

Пикантная закуска из говядины

Ингредиенты

100 г говядины, 100 г огурцов, 1 груша, 1 яйцо, 2–3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки столовой горчицы, 1 столовая ложка растительного масла, $^1/_2$ г кунжута, 1 чайная ложка соевого соуса, 1 чайная ложка уксуса, ¼ бульонного кубика, 1 столовая ложка орешков (предпочтительно кедровых), 40 г красного перца, зеленый лук, сахар.

Способ приготовления

Говядину сварить, остудить и нарезать небольшими брусочками. В мясо положить измельченные лук и чеснок, добавить растительное масло, соевый соус, уксус, хорошо перемешать. Огурцы разрезать вдоль, а затем нарезать косыми дольками. Грушу очистить от кожуры и нарезать тонкими ломтиками, затем опустить в несильно подсоленную воду на 2–3 минуты. В мясо положить дольки огурцов, груши, тонко нарезанный красный перец, горчицу, куриный бульон, ложку растительного масла, сахарный песок, кунжут, хорошенько перемешать, поставить в холодное место на 2 часа. Перед подачей на стол по желанию украсить яйцом и орехами.

Эстонская свадебная закуска

Ингредиенты

200 г ветчины, 200 г говядины, 75 г свиного жира, 3 яйца, 3 столовые ложки молока.

Способ приготовления

Приготовить омлет с луком. Нарезать омлет и ветчину на кусочки и завернуть их в тонко нарезанные и хорошенько отбитые куски говядины. Придать форму колбасы и закрепить подготовленный полуфабрикат суровой ниткой. Обжарить «колбасу» на свином жире. Затем остудить и нарезать ломтиками. Хорошим гарниром к этому блюду будут отварные бобы и консервированные фрукты.

Куриные рулетики «Экспромт»

Ингредиенты

1 куриная грудка (крупная), 50 г сыра (любого), 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 1 картофелина, 100 г майонеза, 15 маслин, зелень (любая).

Способ приготовления

Грудку отварить, охладить, нарезать пластинками. На каждую пластинку положить натертый сыр, смешанный с чесноком и майонезом, маленький кусочек картошки и яйца, скатать в рулетик, украсить маслинами, зеленым горошком, помидорами, листьями салата и зеленью.

Гусиная шейка «Савой»

Ингредиенты

1 гусиная шейка, 200 г свинины, 100 г говядины, гусиная печень, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

С шейки осторожно снять кожу, зашить или закрепить один конец. Мясо с шейки отделить от костей и вместе со свининой, говядиной и гусиной печенью дважды пропустить через мясорубку, заправить солью и черным молотым перцем. Этим фаршем не особенно плотно наполнить кожу гусиной шейки и зашить (закрепить) ее второй конец.

Варить около часа в кипящей соленой воде или поджарить в гусином жиру. Затем протушить, добавив немного бульона, примерно 45–50 минут. Охладить, положив под небольшой пресс.

К столу подавать охлажденной.

Классическое куриное сациви

Ингредиенты

1 курица, 1 $^{1}/_{2}$ л воды, 150 г репчатого лука, лавровый лист, специи (любые).

Для соуса:

350 г грецких орехов, 40 г муки, 500 г куриного бульона, 100 г куриного жира, 10 г винного уксуса, чеснок, кориандр, корица, гвоздика, молотый черный перец, молотый красный перец, соль.

Способ приготовления:

Курицу отварить целиком в течение 30 минут на умеренном огне. Затем вынуть, посолить, положить на противень грудкой вниз и обжарить в духовке с небольшим количеством бульона, причем время от времени поливать стекающим соком и переворачивать для того, чтобы она одинаково зарумянилась со всех сторон, но не очень сильно. Готовую курицу нарезать на небольшие куски, залить горячим соусом и остудить. Подавать сациви только холодным.

Приготовление соуса: мелко нарезанный лук обжарить в курином жиру, муку спассеровать до бледно-желтого цвета, развести ее в охлажденном бульоне и вскипятить. Грецкие орехи истолочь с чесноком, перцем, кориандром и солью, развести в бульоне, влить в подготовленный лук и тушить 15–20 минут. Добавить специи и прогреть смесь еще 5–8 минут.

Фаршированная курица «Ля Рошель»

Ингредиенты

1 курица (очищенная и промытая), куриные потроха, 3 яйца (сырых), 1 столовая ложка панировочных сухарей, 4 столовые ложки тертого сыра (любого), 50 г вареной колбасы, 50 г ветчины (постной), тертый мускатный орех, мякиш пшеничного хлеба (вымоченный в молоке и отжатый), сливочное масло, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Потроха курицы нарезать кусочками, обжарить в сливочном масле, посолить и поперчить. В миске взбить яйца, добавить мелко нарезанные ветчину и вареную колбасу, поджаренные потроха курицы, тертый сыр, панировочные сухари, тщательно измельченный мякиш пшеничного хлеба, немного соли, черного молотого перца и тертого мускатного ореха, все тщательно перемешать до образования однородной массы. Если масса получилась сырая, добавить еще немного тертого сыра и панировочных сухарей.

При помощи столовой ложки нафаршировать полученной массой курицу, зашить ее ниткой, завернуть в ткань и варить на умеренном огне в течение 40 минут. Затем остудить, освободить от ткани и ниток, завернуть в пергаментную бумагу и поместить в холодильник.

Курица по-бургундски

Ингредиенты

1 курица, 1 луковица, 3 морковки, 1 петрушка, 2 огурца, 2 картофелины, 3 яйца, 400 г майонеза, 2 лавровых листа, 4 горошины перца, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка желатина, соль.

Способ приготовления

Вскипятить $1^1/_2$ л воды с кореньями, луком и пряностями. Выпотрошенную, опаленную и хорошо вымытую курицу положить в отвар и варить до готовности. Отсудить в отваре. Желатин развести в $^1/_2$ стакана воды или холодного куриного отвара, поставить на середину горячей плиты между конфорками для того, чтобы он растворился. Майонез выложить в мисочку растереть с сахаром. Соленые огурцы, вареные овощи и яйца нарезать кубиками, добавить горошек, перемешать с половиной майонеза и разложить на блюде. Остуженную курицу разрезать на порции. Осторожно вынуть из нее кости и положить куски курицы на блюдо. Майонез смешать с растворенным желатином, поставить в холодную воду и взбивать венчиком до образования пены. Залить им сверху ломтики курицы, украсить зеленью.

До подачи на стол курицу держать в холодильнике.

Говядина фаршированная по-армянски

Ингредиенты

500 г мякоти говядины, 4–5 ломтиков бараньего жира, 2–3 яйца, 2–3 зубчика чеснока, $^1/_2$ стакана томатного пюре, 1 столовая ложка сливочного масла, бульон, черный молотый перец, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Мякоть жирной говядины (лучше кусок от верхней части задней ноги) зачистить от сухожилий и жира, отбить молотком до тестообразной массы, посолить, поперчить и затем опять отбить до тягучей однородной массы. Разложить говядину пластом, сверху разместить поочередно кусочки бараньего сала, половинки сваренных вкрутую яиц, рубленые дольки чеснока, посолить, затем поперчить, свернуть рулетом и перевязать. Уложить в смазанный маслом сотейник, смазать сверху томатным пюре и, через каждые 15 минут поворачивая и поливая бульоном, выпекать в горячей духовке до полной готовности. Охладить, снять нитки, нарезать кружками, гарнировать салатами, украсить зеленью.

Новогодний рулет из телячьей грудинки

Ингредиенты

2 кг телячьей грудинки, 10 сосисок, 100 г сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Из телячьей грудинки вынуть кости, вымыть ее, обсушить на полотенце, посолить с двух сторон, поперчить с одной стороны. По широкому краю грудинки положить очищенные сосиски в один ряд. Туго завернуть мясо рулетом, перевязать шпагатом через каждые 4–5 см, обмазать сливочным маслом, положить на противень, подлить 1 стакан воды и жарить в духовке, часто поливая соком и, если нужно, прибавляя воду или бульон. С готового жареного рулета снять веревку, нарезать его толстыми ломтиками и разложить «чешуей» в один ряд на длинном блюде.

Рулеты «Праздничные»

Ингредиенты

600 г ветчины, 400 г мясного фарша, 100 г шпика (копченого), 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки муки, жир (для жарки), мясной бульон, сметана, зелень петрушки, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясной фарш посолить и смешать с панировочными сухарями.

Ветчину нарезать ломтиками, в центр каждого ломтика выложить фарш, свернуть в виде рулетов, перевязать нитками и обжарить в жире с обеих сторон.

Шпик измельчить, обжарить, влить бульон, опустить в него рулеты и тушить в течение 15 минут. Сок, оставшийся после жарки, смешать с мукой, сметаной и красным молотым перцем. С рулетов снять нитки, выложить на тарелки, полить полученным соусом и украсить измельченной зеленью.

Рулет «Печеночный»

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 150 г грибов (любых), 100 г сыра (любого), 2 помидора, 4 горошины душистого перца, 1 морковка, 1 лавровый лист, 1 столовая ложка растительного масла, говяжий бульон, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, измельчить и обжарить в растительном масле. Сыр натереть на крупной терке. Один помидор измельчить, а второй нарезать ломтиками. Морковь очистить и нарезать тонкой соломкой. Зелень укропа промыть и измельчить.

Печень промыть, отбить, посолить и поперчить черным молотым перцем по вкусу, сверху выложить сыр, грибы и измельченный помидор, свернуть в виде рулета. Завернуть получившийся рулет в марлю, опустить в кастрюлю, залить говяжьим бульоном, добавив лавровый лист, перец горошком и часть зелени. Варить в течение 40 минут на слабом огне.

Готовый рулет остудить, нарезать порционными кусками и украсить ломтиками помидора, зеленью укропа.

Рулет «Гамбургский»

Ингредиенты

500 г говяжьего фарша, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 50 г сыра (любого, тертого), 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка сливочного масла, $^1/_2$ сладкого красного перца, $^1/_2$ сладкого зеленого перца, жир, зелень (любая), майоран, тмин, соль.

Способ приготовления

Яичный белок отделить от желтка. Красный и зеленый сладкий перец очистить и нарезать тонкими полосками. Лук очистить, измельчить и обжарить с панировочными сухарями в жире.

В отдельной посуде смешать фарш, яичный белок, лук, майоран, соль, придать полученной массе форму овала, сделать в середине овала углубление и положить в него яичный желток, тертый сыр и перец. Сверху закрыть фаршем, выложить ломтики твердого сыра, посыпать тмином, поместить на противень, хорошо смазанный маслом, посыпать измельченной зеленью и запекать в течение 1 часа в духовке.

Рулет «Сидней»

Ингредиенты

1 кг баранины, 50 г белого хлеба, 3 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 1 лавровый лист, панировочные сухари, черный молотый перец, соль.

Для начинки:

200 г грибов (любых), 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Белый хлеб вымочить в воде и отжать. Лавровый лист измельчить. Баранину промыть, пропустить вместе с белым хлебом через мясорубку, добавить 2 яйца, сливочное масло, измельченный лавровый лист, посолить, поперчить по вкусу и выложить на стол.

Грибы хорошенько промыть, просушить, нарезать и обжарить в 2 столовых ложках сливочного масла. Яйца для начинки сварить, очистить, нарезать кубиками, посолить, поперчить, добавить измельченную петрушку и грибы.

Полученную смесь выложить на фарш, свернуть рулетом, положить на хорошо смазанный маслом противень, сверху залить взбитым яйцом, посыпать панировочными сухарями, добавить растительное масло и поместить в духовку. Запекать в течение 1 часа.

Готовый рулет извлечь из духового шкафа, остудить, нарезать порционными кусками и выложить на овальное фарфоровое блюдо.

Рулет «Мехико»

Ингредиенты

500 фарша из баранины, 300 г зеленого горошка, 50 г сливочного масла, 3 морковки, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 2 картофелины, 1 яйцо, 1 кабачок (среднего размера), 700 г цветной капусты, 1 ломтик белого хлеба, 1 чайная ложка томатной пасты, зелень розмарина, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Ломтик белого хлеба размочить в воде и отжать. Цветную капусту разделить на соцветия, отварить и измельчить. 1 луковицу, розмарин, петрушку и чеснок измельчить и смешать с бараньим фаршем, яйцом и хлебом. Из полученной массы сформовать лепешку.

Оставшуюся луковицу, кабачок, картофель и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать, добавить к цветной капусте, добавить в полученную смесь ложку томатной пасты и обжаривать в разогретом сливочном масле в течение 10 минут, а затем добавить зеленый горошек.

Готовую овощную смесь посолить и поперчить по вкусу, выложить на лепешку из бараньего фарша, свернуть в виде рулета, поместить на сковороду и обжаривать до готовности.

Рулет «Чудесный»

Ингредиенты

500 г говядины, 6 оливок, 4 анчоуса, 3 яйца, 1 л разведенного желатина, каперсы, мясной бульон, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и нарезать ломтиками. Оливки разрезать пополам. Говядину хорошенько промыть, отбить, посолить и выложить на нее сверху анчоусы, ломтики яиц, оливки, свернуть в виде рулета, перевязать суровой ниткой, опустить кипящий бульон и варить в течение $1\,{}^{1}/_{2}$ часа.

Затем готовый рулет остудить, снять нитку, нарезать порционными кусками, выложить на блюдо, украсить каперсами, залить раствором желатина и поставить в холодильник.

Рулеты «Заливные»

Ингредиенты

16 ломтиков ветчины, 16 ломтиков говядины, 8 огурцов (маринованных), 1 яйцо, $^1/_2$ стакана белого сухого вина, 1 л разведенного желатина, растительное масло, мясной бульон, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Разрезать огурцы пополам вдоль. Ветчину выложить на ломтики говядины, сверху положить половинки маринованных огурцов, свернуть в виде рулетов, сколоть деревянными шпажками и обжарить в растительном масле.

Затем рулеты посолить и поперчить по вкусу, полить сухим белым вином, добавить несколько ложек бульона и тушить в течение 15 минут.

Готовые рулеты выложить на блюдо, вынуть шпажки, залить желатином и поставить в холодильник. Перед подачей на стол украсить заливные рулеты кружочками сваренного вкрутую яйца.

Рулет «Сибирский»

Ингредиенты

1 кг свинины, 200 г ветчины, 200 г говяжьего языка, 200 г говяжьей печени, 500 г молока, 100 г шпика, 100 г кетчупа, 40 г желатина, 3 яйца, 4 зубчика чеснока, 1 пучок базилика, 1 пучок укропа, 2 столовые ложки горчицы, 1/2 чайной ложки молотого кориандра, 3 лавровых листа, душистый перец горошком, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Шпик и ветчину мелко нарезать. Говяжий язык обдать кипятком, удалить с него кожицу и измельчить. Печень вымачивать в молоке в течение 20 минут, а затем вынуть, просушить и измельчить.

Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку. Яйца взбить до образования густой пены. Свинину промыть и отбить. Зелень укропа и базилика тщательно измельчить.

В отдельной посуде смешать нарезанные язык, ветчину, шпик, печень, яйца, укроп, посолить и поперчить по вкусу. Полученную смесь выложить на пласт отбитой свинины, свернуть в виде рулета, перевязать нитками, поместить в глубокую кастрюлю. Залить водой, довести до кипения, добавить лавровый лист, душистый перец горошком, зелень базилика варить в течение 1 1/2 часа.

Готовый рулет вынуть снять нитки. Полученный бульон процедить, добавить в него желатин и довести до кипения. Рулет выложить на блюдо, залить бульоном и поставить в холодильную камеру на 4 часа.

Перед подачей на стол рулет нарезать порционными кусками, смазать горчицей и давленым чесноком, при желании полить кетчупом.

«Летняя сказка холодной зимой»

Ингредиенты

1 кг говядины, 2 морковки, 4 луковицы, 150 мл сливок (20 %-ной жирности), 150 мл красного сухого вина, 7 столовых ложек сливочного масла, 150 г черники.

Способ приготовления

Говяжью мякоть нарезать ломтиками и слегка обжарить с обеих сторон в 5 столовых ложках сливочного масла. Затем поместить обжаренное мясо в форму для запекания, предварительно посолив и поперчив по вкусу. 2 очищенные морковки и 2 луковицы мелко нашинковать и в течение 2 минут обжарить в том же масле, в котором поджаривалось мясо. Затем залить овощи сливками и красным сухим вином и прогревать этот сосуд, помешивая, в течение 5 минут. Затем залить говядину соусом и поставить форму в духовку, разогретую до 200 градусов. Запекать в продолжение получаса.

Еще 2 луковицы нарезать колечками и 5 минут обжаривать в двух столовых ложках сливочного масла, а затем добавить чернику и, помешивая, прогревать смесь в течение 5 минут. Готовое мясо выложить на блюдо и украсить черничной смесью.

Жареная свинина «Челси»

Ингредиенты

500 г свинины, 30 г жира, 100 г зеленого горошка (консервированного), 100 г краснокочанной капусты (маринованной), зеленый салат, горчица или майонез, перец, соль.

Способ приготовления

Грудинку или окорок хорошо промыть, посолить, поперчить, обжарить на разогретой сковороде с жиром со всех сторон до получения золотистой корочки. Затем сковороду с обжаренной свининой поставить в духовой шкаф и жарить до готовности в течение 30–40 минут, не заливая поливать образовавшимся соком.

Готовую свинину охладить, нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо и украсить зеленым консервированным горошком, маринованной красной капустой, листьями зеленого салата, веточками петрушки. Отдельно подать горчицу или соус майонез.

Рулет «Сказки венского леса»

Ингредиенты

500 г свиного фарша, 200 г сала (измельченного), 150 г свиной печени (измельченной), 3–4 ломтика белого хлеба, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 2 яйца, 0,25 литра мясного бульона (горячего), $^1/_2$ стакана сливок или сметаны, 4 столовые ложки апельсинового сока, 1 чайная ложка горчицы (неострой), 1 чайная ложка крахмала, перец, соль.

Способ приготовления

Вымочить хлеб в холодной воде. Мелко нашинковать лук и чеснок. Смешать фарш с хлебом, луком, чесноком, печенью, яйцами. Добавить перец, горчицу. Сформовать рулет, выложить в форму половину ломтиков сала, положить рулет и покрыть его оставшимся салом. Разогреть духовку до 220 °С. Поставить рулет в середину духовки на 45 минут. Полить мясным бульоном. Развести сок и оставшийся бульон небольшим количеством воды и разогреть в отдельной посуде. Приготовить соус для рулета, добавив туда крахмал и сливки.

«Средиземноморский» рулет

Ингредиенты

600 г говяжьей вырезки, 60 г сыра (любого), 60 г грецких орехов, 4 дольки чеснока, кинза, перец, соль.

Способ приготовления

Говяжью вырезку хорошенько отбить, посолить, поперчить. На середину отбивной выложить фарш, состоящий из тертого сыра, измельченных грецких орехов, толченого чеснока и мелко нарезанной кинзы. Сформованный рулет обжарить с обеих сторон и довести до готовности в духовом шкафу. Готовый рулет охладить и подавать как холодную закуску, нарезав на порции.

Классический печеночный паштет

Ингредиенты

250 г телячьей или говяжьей печени, 100 г гусиной печени, 50 г куриной печени, 1 луковица, 1 лавровый лист, 250 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана белого сухого вина, желатин, уксус, лимонный сок, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

На сковороду положить 50 г сливочного масла, мелко нарезанную луковицу и лавровый лист. Как только масло распустится, добавить тонкие ломтики трех видов печени (телячьей, гусиной и куриной) и на сильном огне обжарить, залить сухим белым вином, посолить, поперчить и снять с огня. Удалить лук и лавровый лист. Печень пропустить через мясорубку и взбить. В печеночную смесь добавить взбитое сливочное масло, все тщательно перемешать. Придать паштету прямоугольную форму, завернуть во влажную ткань и поместить в холодильник. Приготовить желатин с 1 л воды, добавить в него 2 столовые ложки уксуса и сок лимона, $^1/_3$ часть желатина вылить на дно формы, разбавить водой и охладить.

Освободить паштет от ткани, выложить в форму с желатином, залить оставшимся желатином и поместить в холодильник на 3 часа.

Паштет по-страсбургски

Ингредиенты

400 г гусиной печени, 400 г телятины, 400 г куриного мяса, 200 г сливочного масла (разделить на три равные части), 5 луковиц (среднего размера), 2 шампиньона, 5 яиц (сырых), майонез (для украшения), зелень (любая), черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Печень порезать кусочками, обжарить в сливочном масле с луком. Телятину, порезав на кусочки, тоже обжарить на сливочном масле до появления румяной корочки. Когда мясо зарумянится, выпустить на него сырые яйца и дать им затвердеть.

Жареную печень, телятину и отварные шампиньоны пропустить через мясорубку. Добавить черный молотый перец, соль и хорошенько вымешать. В глубокую посуду положить слоями: печеночную смесь, рубленую отварную курицу, кусочки обжаренной телятины. Залить растопленным сливочным маслом, положить в холодильник и оставить на 12 часов. Затем вынуть из формы, украсить зеленью и майонезом.

Паштет «Гасконский» из телячьей и свиной печени

Ингредиенты

200 г телячьей печени, 200 г свиной печени, 150 г грудинки (копченой), 150 г ветчины (копченой), 3 ломтика белого хлеба (черствого), тмин, горчица, душистый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Телячью и свиную печень зачистить от пленки и желчных протоков и запечь на смазанном жиром противне или обжарить на смальце, затем охладить, нарезать кусочками и вместе с мякишем чуть черствого белого хлеба, ветчиной и грудинкой дважды пропустить через мясорубку, а затем протереть сквозь сито с крупными отверстиями.

Смесь посолить и посыпать приправами, после чего прибавить горчицу.

Мясное ассорти «Любимое»

Ингредиенты

150 г говядины (отварной), 100 г говяжьего языка, 300 г индейки, 150 г брынзы, 200 г языка (маринованного), 60 г свежих и 80 г соленых огурцов, 40 г моркови, 50 г майонеза, 40 г свекольного сока, курага, зелень.

Способ приготовления

Отварную говядину и отварной язык нарежьте тонкими кусочками, уложите на них сверху натертую брынзу, смешанную с майонезом, и заверните в трубочку.

Уложите на блюдо кусочки филе отварной индейки, поместите сбоку отварные язык и говядину, салат из маринованного перца, свежих и соленых огурцов, моркови, нарезанной соломкой.

Оставшуюся брынзу подкрасьте свекольным соком и выпустите ее на мясо из кондитерского мешочка. Оформите блюдо маринованным перцем, курагой и зеленью.

Рождественский рулет из говядины с черносливом

Ингредиенты

500 г говядины, 70 г чернослива, 5 г желатина, лимонная кислота, зелень (любая), сахар, перец, соль.

Для фарша:

100 г говядины, 100 г свинины, 1 яйцо.

Способ приготовления

Пласт говядины отбить до толщины 1 см, посолить, посыпать перцем, сахаром и сбрызнуть лимонной кислотой, предварительно разведенной водой. Для фарша нарезать свинину и говядину на куски, пропустить через мясорубку, добавить воду, рубленое яйцо, перец, соль и перемешать.

Чернослив промыть, ошпарить кипятком, отделить от косточек. Зелень перебрать, промыть, мелко порезать. Пласт подготовленной говядины уложить на марлевую салфетку, уложить половинки чернослива по всему пласту говядины, на чернослив уложить мясной фарш, затем оставшийся чернослив, а потом рубленую зелень. При помощи марли сформовать рулет, перевязать шпагатом и припустить в небольшом количестве бульона с добавлением специй в течение 1 $^1/_2$ часа.

Готовый рулет охладить под прессом и покрыть желе, приготовленным из бульона.

Баранина «Маренго»

Ингредиенты

15 кг бараньего окорока, 1 головка чеснока, черный молотый перец, соль.

Для гарнира:

вареные или свежие овощи с салатной заправкой.

Способ приготовления

Бараний окорок промыть, обсушить, очистить от лишнего жира, пленок и нашпиговать нарезанным чесноком, слегка обмакнув чеснок в соль. Подготовленную таким образом баранину подсолить, по желанию поперчить, положить на противень или большую сковороду, полить жиром и поместить в нагретую духовку. Баранину жарить сначала при более высокой температуре (250 °С) для того, чтобы образовалась корочка, позволяющая сохранить сочность мяса, а затем понизить температуру в духовке до 150 °С.

В процессе жарения мясо необходимо переворачивать и периодически (через 15–20 минут) поливать выделившимся соком. Готовность мяса определяется при помощи прокалывания вилкой: в том случае, если сок окажется светлым, мясо готово.

Готовую баранину охладить, нарезать ломтиками и уложить на блюдо чешуей. На гарнир к нему можно подать отварные или свежие овощи с салатной заправкой.

Рождественские медальоны

Ингредиенты

200 г ветчины (постной), 200 г языка (отварного), 100 г сливочного масла или маргарина, 4 чайные ложки горчицы, 1 л разведенного желатина, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Нарежьте не очень тонкими ломтиками по 150 г ветчины и отварного языка, с помощью стакана сформуйте из них кружочки диаметром около 5 см. По 50 г ветчины и языка пропустите через мясорубку. При комнатной температуре взбейте в глубокой тарелке сливочное масло до пены и добавьте провернутые в мясорубке ветчину, язык, а также горчицу, соль, черный перец. Хорошенько перемешайте, а затем смажьте этой смесью кружочки ветчины и покройте их кружочками языка. Залейте желатином и поставьте в холодильную камеру.

Фаршированная утка на Рождество

Ингредиенты

1 утка, 500 г телячьей или говяжьей печени, 400 г телятины или свинины, 250 г шпика, 100 г жира, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 100 г корня петрушки, 40 г растительного масла, 100 г сухого красного вина, 80 г фисташек, 1 желток, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Обработанную молодую и не очень жирную утку разрезать (со стороны спинки) вдоль от шеи до конца туловища, осторожно отделить от костей мясо вместе с кожей при помощи острого маленького ножа, оставить с мясом только кости крылышек и ножек. Отделить мякоть от кожи и отбить в тонкие пласты, кожу разложить на мокрой салфетке, уложить на нее пласты мякоти, а на них фарш. Обернуть фарш кожей с мясом, придать вид целой тушки, зашить кожу утки, слегка посолить, положить в сотейник, полить жиром и жарить в духовке, часто поливая соком, так, чтобы она зарумянилась со всех сторон.

По готовности жареную утку охладить, положить под легкий пресс, затем осторожно снять нитки, нарезать на куски и украсить маринованными фруктами. Отдельно к фаршированной утке подавать майонез с зеленью. Если же утка подается к столу целой, то для глянца ее стоит смазать концентрированным бульоном.

Для приготовления фарша тонко нарезанные коренья и лук спассеровать с маслом до готовности, добавить нарезанный кубиками шпик и говяжью или телячью печени и все это, помешивая, поджаривать в течение 5–6 минут. Затем к этим продуктам присоединить сырое мясо (телятину или свинину), нарезанное кубиками, и продолжать жарить в течение 15–20 минут (не зарумянивая мясо). Подготовленные таким образом продукты пропустить через мясорубку, добавить к ним сырой яичный желток, перец, мускатный орех, красное вино и хорошенько перемешать. Затем добавить в фарш фисташки без кожицы.

Паштет из печени, запеченный в сладком перце

Ингредиенты

500 г сладкого перца, 500 г говяжьей печени, 200 г репчатого лука, 100 г шпината, 25 г зелени укропа, 25 г зелени петрушки, ¼ чайной ложки измельченного мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Печень промыть и пропустить через мясорубку вместе с очищенным и мелко нарубленным репчатым луком. Шпинат и укроп промыть, мелко нарезать и смешать с полученной массой, добавив натертый мускатный орех и соль. Перец вымыть, разрезать вдоль пополам, выбрать семена и наполнить половинки приготовленной начинкой, уложить на противень или сковородку и запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20–25 минут. При подаче на стол украсить зеленью. К такому паштету можно подать сметанный соус с укропом.

Королевский рулет из печени

Ингредиенты

400 г говяжьей печени, 200 г свиного сала, 2 луковицы, 1 столовая ложка желатина, перец, соль.

Способ приготовления

Говяжью печень предварительно ошпарьте крутым кипятком (для того, чтобы устранить неприятный горьковатый привкус), затем нарежьте тонкими кусочками и поджарьте в сливочном масле. Затем нашинкуйте лук соломкой и обжарьте в растительном масле до золотистого цвета.

Сало целым куском опустите в кипящую воду и варите в течение 30 минут, после этого нарежьте его тонкими ломтиками, соедините с обжаренной печенью, луком и подготовленным желатином, посыпьте все солью и перемешайте.

Сформуйте рулет и заверните его в целлофан, затем опустите в кипящую воду и варите в течение 10 минут на среднем огне.

После охлаждения украсьте рулет сливочным маслом, нарезанным кружочками.

Новогодний галантин из курицы

Ингредиенты

1 курица, 8 яиц, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок шпината, 10 грецких орехов, 100 г говяжьей печени, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 луковица, специи (любые), зелень (любая).

Способ приготовления

Курицу обработать, сделать разрез по хребту от шейки до хвоста, осторожно, чтобы не порвать, снять кожу, промыть ее, положить на стол и наполнить слоями фарша: слой куриного фарша толщиной в палец, затем слой остывшего омлета со шпинатом, слой куриного фарша толщиной в полпальца, тертые ядра грецкого ореха, смешанные с желтком, слой куриного фарша, слой паштетной массы из говяжьей печени, омлет со шпинатом и накрыть куриным фаршем. Отверстие зашить, курицу завернуть в салфетку, перевязать шпагатом и опустить в кастрюлю. Залить водой, положить специи и варить при слабом кипении в течение 2 часов.

Готовый галантин охладить, нарезать кусками толщиной в палец, уложить на тарелку, украсить отварными яйцами, красными помидорами, зеленью.

Заливное из гусиной печенки

Ингредиенты

500 г печени гусиной, 1 столовая ложка сливочного масла, 50 г шпика, 15 стакана молока, $^1/_2$ стакан белого вина.

Для желе:

$^1/_2$ л бульона, $^1/_2$ лаврового листа, 6 горошин перца, сок $^1/_2$ лимона, 15 г желатина.

Способ приготовления

Очищенную от пленки печень залить молоком на 1–2 часа; когда она побелеет, переложить в кастрюльку со шпиком и маслом, залить вином и тушить до готовности. Готовую печень остудить, нарезать ломтиками.

Для приготовления желе в готовый бульон положить специи, дать покипеть на слабом огне под крышкой, процедить, добавить лимонный сок и желатин, растворенный в 2 столовых ложках воды. Вскипятить, слегка остудить и влить в формочки желе, чтобы оно наполнило их до половины. Затем уложить на желе ломтики печени и залить их желе до самого верха формочек.

Заливная говядина по-русски

Ингредиенты

1 кг говядины, 3 яйца, 2 морковки, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо очистить от пленок и сухожилий, залить водой таким образом, чтобы она только покрыла кусок, положить соль, перец, слегка испеченные на плите лук и морковь и варить на слабом огне. Готовое мясо извлечь из воды, остудить и нарезать поперек волокон на порционные куски.

Для того чтобы приготовить желе, необходимо осветлить бульон, то есть освободить его от мелких волокон мяса. Для этого в горячий бульон нужно опустить сырой яичный белок (из расчета на 1 кг мяса — 3 белка), не переставая мешать. Свертываясь, белок увлекает за собой все взвешенные частицы и опускается на самое дно кастрюли.

Затем нужно влить в осветленный бульон предварительно замоченный и разбухший желатин, подогреть на медленном огне, но не кипятить. Как только желе начнет застывать, необходимо налить его в лоток или глубокое блюдо. Дождавшись, когда желе застынет, уложить на него сверху куски мяса, а затем опять залить желе. Подождать, пока и эта порция застынет.

Поверхность украсить кружочками вареного яйца, моркови, зеленью и залить желе до верха вашего лотка или блюда.

Заливной поросенок по-русски

Ингредиенты

1 поросенок (2—25 кг), 30 г желатина, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 луковица, лавровый лист, гвоздика, перец, соль.

Способ приготовления

Поросенка, если окажется щетинка, натереть мукой, опалить, промыть и выпотрошить. Перед варкой поросенка разрубить на части: отнять голову, тушку в почечной части разрезать поперек, каждую половину можно дополнительно разрубить вдоль по позвоночнику. Разрубленного поросенка положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить, добавить очищенные коренья и лук и, накрыв кастрюлю крышкой, поставить варить. Когда вода закипит, снять пену и продолжать варить на слабом огне в течение 40–50 минут.

Готового поросенка выложить на блюдо, накрыть влажной салфеткой и охладить. Бульон, полученный при варке поросенка, поставить на огонь, добавить перец, лавровый лист, гвоздику и дать закипеть. Затем добавить желатин, предварительно замоченный в холодной воде, и, размешивая, вскипятить, а затем процедить бульон через полотно.

Охлажденного поросенка разрубить на порционные куски и уложить на блюдо так, чтобы между ними остались промежутки в полсантиметра; куски поросенка украсить полукольцами вареного яйца, зеленью петрушки, кружочками вареной моркови или ломтиками лимона. Залить поросенка приготовленным желе в два-три приема, чтобы украшения не сдвинулись с места. Держать в холодном месте, пока желе не застынет.

Отдельно подать соус сметанный с хреном или готовый хрен.

Холодец из свиной головы по-романовски

Ингредиенты

2 кг свиной головы, 1 морковка (большая), 1 корень сельдерея (большой), 1 луковица, 3–4 лавровых листа, 2 яйца, 50 г чеснока, 1 г черного перца, 100 г хрена, 100 г яблок, 50 г уксуса.

Способ приготовления

Часть свиной головы вместе с ушами тщательно очистить, промыть и залить холодной водой на 2–3 часа. Затем воду слить, переложить мясо в подходящую кастрюлю, вновь залить холодной водой и варить, снимая образующуюся при кипении пену. Положить в кипящий бульон корнеплоды, лук, лавровый лист, посолить по вкусу и продолжать варку на слабом огне в течение 5–6 часов, пока мясо полностью не начнет отделяться от костей. Чтобы бульон при длительной варке не получил неприятного вкуса и оставался прозрачным, надо в процессе варки постоянно снимать с него образующийся жир. Делать это будет удобнее, если сдвигать кастрюлю так, чтобы огонь был с одной стороны. Сваренные куски головы вынуть из бульона, тщательно отделить мясо от костей. Бульон процедить дважды, чтобы не осталось совсем мелких косточек. Очищенное от костей и кожи мясо мелко изрубить и разложить в подготовленные для студня судки или миски. Добавить молотый черный перец, толченый чеснок, залить горячим процеженным бульоном и осторожно перемешать мясо с бульоном в судках. Сверху, слегка утопив, положить кружочки крутых яиц и веточки зелени.

Охлажденный и застывший студень нарезать на порционные куски и подать с тертым хреном, смешанным с кисло-сладкими, мелко нарубленными яблоками и уксусом. По вкусу можно подать приправы из горчицы или аджику, а также густое домашнее квашеное молоко.

Традиционный русский студень графа Шувалова

Ингредиенты

4 свиные ножки, 1 язык, 2 уха, 100 г шпика (брюшины) с кожицей, 200 г ветчины, уксус, хрен, чеснок, горчица, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Хорошенько промытые и разрубленные свиные ножки, уши, язык и шпик залейте холодной водой и варите в закрытой посуде на слабом огне, пока они не станут мягкими. Затем отделите от костей и нарубите их. Добавьте мелко нарезанную ветчину и залейте обезжиренным и процеженным бульоном. Затем вылейте получившуюся смесь в противень или разложите в формы, предварительно ополоснув их холодной водой.

После охлаждения студень готов. К нему подается соус с хреном, укусом, чесноком, черным перцем и солью. По желанию добавляется горчица. Также к студню можно отдельно подать соленье или соленые огурцы.